

## Cena Cuore

クオーレコース

5,500  
(税込6,050)

Antipasto

前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizers

Zuppa

季節のスープ  
Seasonal Soup

Pasta

本日のパスタ  
Today's Pasta

Secondo Piatto

メインディッシュ (お魚またはお肉)  
Main Dish (Fish or Meat)

Dolce

デザート盛り合わせ  
Assorted Desserts

Bevande

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

Antipasto

生ハムとブッラータチーズ 季節のフルーツ添え  
Assorted Prosciutto, Burrata Cheese & Seasonal Fruits

Zuppa

オニオングラタンスープ  
Onion Gratin Soup

Primo Piatto

お好きなパスタを  
お選びください

Your Choice  
of Pasta

・濃厚 雲丹のクリームソース 生雲丹のせ 〈イカ墨のタリオリーニ〉  
Squid Ink Tagliolini with Rich Cream Sauce of Sea Urchin

・和牛入りボロネーゼ 〈タリアテッレ〉  
Bolognese Tagliatelle with Wagyu Beef Brend

Secondo Piatto

お魚かお肉  
どちらかお選びください

Your Choice of  
Main Dish

・真鯛と殻付き牡蠣のグリル レモン添え  
Grilled Sea Bream & Oysters with Lemon

・牛ロースのグリル ポルチーニクリームソース  
Grilled Beef Loin with Porcini Cream Sauce

Dolce

デザート盛り合わせ  
Assorted Desserts

Bevande

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

## Cena Inverno

季節のコース  
～冬～

8,000  
(税込8,800)

Antipasto

鮮魚のカルパッチョ  
Fresh Fish Carpaccio

Antipasto Caldo

長崎県産牡蠣のグラタン  
Nagasaki Oysters Gratin

Risotto

ポルチーニとマッシュルームのクリームリゾット マルサラ風味  
Creamy Porcini & Mushroom Risotto, Marsala-flavored

Primo Piatto

パスタ  
いずれかお選びください

Your Choice  
of Pasta

・濃厚 雲丹のクリームソース 生雲丹のせ 〈イカ墨のタリオリーニ〉  
Squid Ink Tagliolini with Rich Cream Sauce of Sea Urchin

・ずわい蟹のフレッシュトマトソース ボッタルガかけ  
Fresh Tomato Sauce Spaghetti with Snow Crab, Topped with Bottarga

Secondo Piatto

お魚かお肉  
どちらかお選びください

Your Choice of  
Main Dish

・真鯛とスカンピのトマト煮  
Sea Bream & Scampi Stewed in Tomato Sauce

・北海道士幌牛フィレとフォアグラの重ね焼き 赤ワインソース  
Grilled Hokkaido Shihoro Beef Fillet & Foie Gras with Red Wine Sauce

Dolce

デザート盛り合わせ  
Assorted Desserts

Bevande

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

各コース、テーブルチャージ・パン代として500 (税込550) を頂戴いたします。  
A table charge of 500 (incl. tax 550) for bread.

# Antipasti

## 前 菜

前菜盛り合わせ ..... 2,200 (税込2,420)  
*Assorted Appetizers*

フランス産ノンプレス生ハムレガートと  
パルミジャーノレッジャーノ ニョッコフリット添え ..... 2,000 (税込2,200)  
*French Non-pressed Prosciutto Legato  
✧ Parmigiano Reggiano with Gnocco Fritto*

フランス産生ハムとサラミ盛り合わせ  
ニョッコフリット添え ..... 2,200 (税込2,420)  
*Assorted French Prosciutto ✧ Salami with Gnocco Fritto*

フランス産生ハムとブッラータチーズ  
季節のフルーツ添え ..... 2,600 (税込2,860)  
*French Prosciutto Ham ✧ Burrata Cheese  
with Seasonal Fruit*

ピエモンテ名物 バーニャカウダ ..... 1,800 (税込1,980)  
*Piedmontese Specialty : Bagna Cauda*

彩りトマトとブッラータチーズのカプレーゼ ..... 1,800 (税込1,980)  
*Tomato ✧ Burrata Cheese Caprese*

季節鮮魚のカルパッチョ 季節のフレーバーオイル ..... 2,000 (税込2,200)  
*Fresh Fish Carpaccio with Seasonal Flavored Oil*

# Antipasti

## 前 菜

季節のインサラータ ..... 1,300 (税込1,430)  
*Seasonal Vegetable Salad*

ロメインレタスとパルミジャーノチーズ、  
スモーク生ハムのシーザー仕立て ..... 1,500 (税込1,650)  
*Romaine Lettuce with Parmigiano Cheese  
✧ Smoked Pancetta, Caesar Style*

## ~Antipasti Caldo~

天使の海老と季節野菜のフリット ..... 1,800 (税込1,980)  
*Fritto of Angle Prawn ✧ Seasonal Vegetables*

長崎県産殻付き牡蠣のグラタン ..... 1,000 (税込1,100)  
*Nagasaki Oysters Gratin*

タントタント伝統のオニオングラタンスープ ..... 890 (税込979)  
*TANTO TANTO's Traditional Onion Gratin Soup*

ボローニャ風ラビオリ入りコンソメスープ ..... 1,200 (税込1,320)  
*Consommé Soup with Ravioli Bologna-Style*

フォアグラのソテー 赤ワインソース ..... 2,400 (税込2,640)  
*Sauteed Foie Gras with Red Wine Sauce*



# Primo Piatto

## パスタ / リゾット

～定番パスタやイタリア郷土のパスタなど自慢のメニューをぜひ～

A variety of sauces and pastas, including classic and regional Italian pastas

## Pasta

小海老とほうれん草の娼婦風トマトスパゲッティ ..... 1,900 (税込2,090)

Puttanesca with Small Shrimp & Spinach <Spaghetti>

グアンチャーレとしもきた玉子のローマ風カルボナーラ <スパゲッティ> ..... 1,900 (税込2,090)

Roman Style Carbonara with Smoked Pancetta & Egg <Spaghetti>

フルーツトマトとガーリックのトマトソース <ショートパスタ：リガトーニ> ..... 2,000 (税込2,200)

Tomato Sauce with Fruit Tomato & Garlic <Short Pasta : Rigatoni>

スモークサーモントラウトとマッシュルームのカマンペールクリームソース <タリアテッレ> ..... 2,100 (税込2,310)

Camembert Cream Sauce with Smoked Salmon Trout & Mushrooms <Tagliatelle>

和牛入りボロネーゼ <タリアテッレ> ..... 2,200 (税込2,420)

Bolognese with Wagyu Beef Brend <Tagliatelle>

ずわい蟹のフレッシュトマトソース ボツタルガかけ <スパゲッティ> ..... 2,500 (税込2,750)

Fresh Tomato Sauce with Snow Crab, Topped with Bottarga <Spaghetti>

濃厚 雲丹のクリームソース 生雲丹のせ <イカ墨のタリオリーニ> ..... 2,700 (税込2,970)

Rich Cream Sauce of Sea Urchin Topped with Raw Sea Urchin <Squid Ink Tagliolini>

オマール海老と渡り蟹入り 漁師風のトマトソース <リングイネ> ..... 2人前 4,500 (税込4,950)

Tomato Sauce Pescatora with Lobster & Crab <Linguine>

## Risotto

熟成パルミジャーノレッジャーノのリゾット 生ハム添え ..... 2,000 (税込2,200)

Risotto with Aged Parmigiano Reggiano Served with Prosciutto

ポルチーニとマッシュルームのクリームリゾット マルサラ風味 ..... 2,200 (税込2,420)

Creamy Porcini & Mushroom Risotto, Marsala-flavored

# Pizza

## ピッツァ

～石窯で焼き上げるナポリ風ピッツァ～

Neapolitan-style pizza baked in a stone oven

マルゲリータ ..... 2,290 (税込2,519)

Margherita

生ハムとルッコラ ..... 2,450 (税込2,695)

Prosciutto & Rucola

クワトロフォルマッジ ..... 2,450 (税込2,695)

※+500 (税込550) で巣蜜をお付けできます。

Quattro Gormaggi \*with Honey : Plus 500 (incl.tax.550)

じゃが芋といんげんのジェノベーゼ ..... 2,290 (税込2,519)

Genovese with Potatoes & Green Beans

しもきた玉子とベーコンのカルボナーラ ..... 2,390 (税込2,629)

Carbonara : Carefully Selected Eggs & Bacon

高糖度フルーツトマトとモッツァレラチーズ、バジル ..... 2,500 (税込2,750)

High-sugar Content Fruit Tomato, Mozzarella Cheese & Basil Pizza

自家製サルシッチャとサラミ、マッシュルームとアーティーチョークのカプリチョーザ ..... 2,450 (税込2,695)

Capricciosa : Homemade Salsiccia, Salami, Mushrooms & Artichoke

# Secondo Piatto

肉料理 / 魚料理

～素材を活かしたメインディッシュ～  
Selected Main Dishes

鳥取県産大山鶏のロースト ローズマリー風味 ..... 2,600 (税込2,860)  
Roasted Daisen Chicken with Rosemary

神奈川県やまゆりポークのグリル きのこのガーリックソテー ..... 2,600 (税込2,860)  
Grilled Pork from Kanagawa Prefecture with Sautéed Mushrooms with Garlic

仔牛のカツレツ 生ハムとタレッジオチーズ ..... 3,000 (税込3,300)  
Veal Cutlet with Prosciutto & Taleggio Cheese

北海道牛のタリアータ  
ルッコラとパルメザンチーズ、バルサミコソース ..... 3,800 (税込4,180)  
Hokkaido Beef Tagliata with Rucola, Parmesan Cheese & Balsamic Sauce

黒毛和牛フィレとフォアグラの重ね焼き  
赤ワイントリュフソース ..... 5,800 (税込6,380)  
Layered Grilled Beef Fillet & Foie Gras with Red Wine Sauce

オマール海老と渡り蟹の魚介トマト煮込み ..... 4,500 (税込4,950)  
(ズッパデベッシェ)  
Zuppa di Pesce : Seafood Stewed in Tomato Sauce  
Fisherman's-style tomato soup with various seafood.  
Bread is soaked in the soup and eaten in the Italian style.

# Dolce

デザート

～盛り合わせも承ります～  
We can also provide assorted desserts

ティラミス ..... 800 (税込880)  
Tiramisu

しもきた玉子の濃厚カタラーナ  
オレンジのカラメリゼとオレンジピール ..... 900 (税込990)  
Rich Catalana with Caramelized Orange & Orange Peel

ガトーショコラ  
ダークチョコレートジェラートとチョコマカロン ..... 850 (税込935)  
Gateau Chocolat with Dark Chocolate Gelato & Chocolate Macaron

季節のフルーツとジェラート スパークリングワインを注いで ..... 800 (税込880)  
"Macedonia" Fresh Fruit & Gelato with Sparkling Wine

ジェラート各種 〈お好きな2種類をお選びください〉 ..... 700 (税込770)

※内容はスタッフにお尋ねください。  
Gelato 〈Please choose your favorite 2 types〉  
\*Please Ask Your Waiter